· ***ATENCIÓN***: Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario **desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.**

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDAD
Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario **desconectar el enchufe de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.**

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución.

7.3 - TUBOS DE CUARZO (TOSTADORES)
Controlar periódicamente el estado de los tubos de cuarzo en los TOSTADORES, ya que la ubicación un poco enérgica de las pinzas sobre la rejilla y/o el mismo desplazamiento del aparejo de un lugar de trabajo a otro, podría provocar su ruptura. En tal caso llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

CAP. 8 - ELIMINACIÓN

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
Si por algún motivo se deseara poner la máquina fuera de utilización, asegurarse que sea inutilizable para cualquier persona: **quitar y cortar las conexiones eléctricas.**

8.2 - ELIMINACIÓN
Una vez puesta fuera de servicio, la máquina puede ser tranquilamente eliminada.
Para una correcta eliminación del aparejo, dirigirse a una Empresa cualquiera encargada de tal servicio observando atentamente los materiales utilizados para los distintos componentes. (Ver cap. 1 par. 3.2).

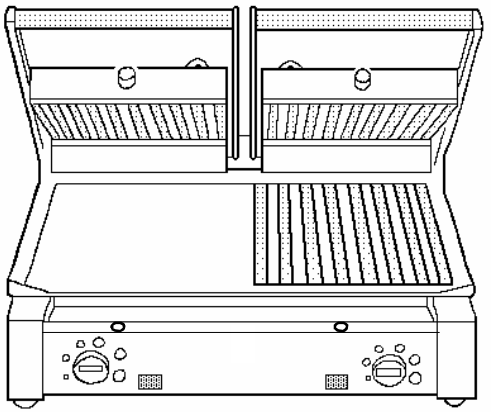
PLACAS "**CE**" de la línea:

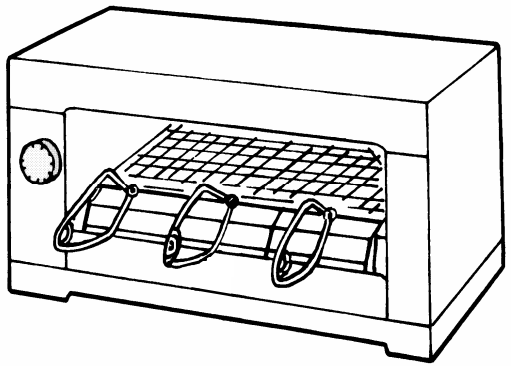
ELIO R / **ELIO L**;
PDM / **PDR** / **PDL** / **PDX** / **P2L**;
CORT L / **CORT R** / **CORT X** / **CORT CRÊPES** / **P1L**;
TOP L / **TOP M** / **TOP R** / **TOP X**.

TOSTADOR "**CE**" de la línea:

4Q / 6Q / 6C / 12Q / 12C

MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA USO Y MANTENIMIENTO





PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para suministrar al **Cliente** todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas de seguridad que se refieren a la misma, como también las instrucciones de uso y de mantenimiento que permiten usar en el mejor modo el aparejo, manteniéndo íntegra la eficacia en el tiempo.
- Este manual se entrega a las personas predispuestas al uso de la máquina y a las personas que realizan el mantenimiento periódico.

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA pág. 4
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
1.3.1 - descripción general
1.3.2 - características constructivas
1.3.3 - composición de la máquina

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS pág. 6
2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

CAP. 3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA pág. 8
3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN EL RECIBIMIENTO
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN pág. 9
4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA
4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA
4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO DE LAS PLACAS
4.3.1 - Esquema eléctrico de las PLACAS: PDM/R/L/X ; P2L
4.3.2 - Esquema eléctrico de las PLACAS: TOP M/R/L/X
4.3.3 - Esquema eléctrico de las PLACAS: CORT R/L/X; CORT CRÊPES; ELIO R/L; P1L
4.4 - ESQUEMA ELÉCTRICO DE LOS TOSTADORES
4.4.1 - Esquema eléctrico de los TOSTADORES: 4Q e 6Q/C
4.4.2 - Esquema eléctrico de los TOSTADORES: 12Q/C
4.5 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

1 Adoptar una posición correcta (*FIG. n°12*), evitando el contacto directo con la máquina;
2 Regular la temperatura deseada por medio de la empuñadura (para las placas) y el tiempo de cocción para los tostadores;
3 Con la placa o los tostadores calientes introducir el producto y comenzar la cocción;
4 Al finalizar la cocción quitar los eventuales resíduos;
5 Si la placa está inactiva por un período largo (ej. una o dos horas), llevar la empuñadura termostato a 0°C.

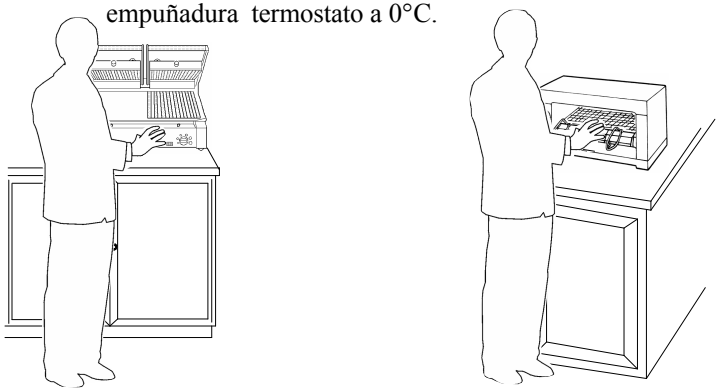


FIG. n°12 - Posición correcta para la utilización

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - GENERALIDAD

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza debe ser hecha con una escrupulosa atención en todas las partes del aparejo que están en directo contacto con el producto.
- El aparejo no se debe limpiar con hidrolimpiadores o chorros de agua.
- La limpieza de los TOSTADORES debe ser hecha solamente en frío, pasando a los tubos de cuarzo un copo de algodón absorvido en un poco de alcohol.
- La limpieza de las PLACAS en cambio, puede ser hecha también en caliente utilizando un cepillo metálico, pasándolo varias veces sobre las placas de cocción, prestando mucha ***ATENCIÓN***, ya que el contacto accidental de las manos con la superficie caliente puede causar graves quemaduras
- La misma atención debe prestarse **cuando se vacía el contenedor de recolección jugos/salsas.**
- Se aconseja realizar dicha limpieza con la PLACA a la mínima temperatura necesaria para hacer derretir las grasas resíduas pegadas en las placas de cocción.
- Está prohibido hechar agua u otros líquidos sobre la placa de cocción caliente, ya que el cambio de temperatura puede provocar la ruptura de las mismas.

4.5 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO
Para el control del funcionamiento del aparejo es suficiente observar si girando la empuñadura de "start" en sentido **horario** (ubicándose de frente a la empuñadura misma) empezando desde la posición de tope, se enciende el indicador ubicado al lado.
Cuando dicho indicador se enciende quiere decir que **la máquina se encuentra en función.**

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS EN LA PLACA
Los mandos están ubicados como se ve en la figura aquí abajo.

1 Termostato
2 Lámpara indicadora, señala el encendido de las resistencias.

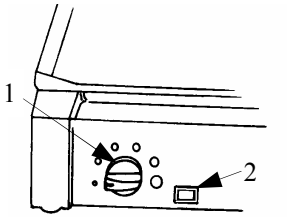


FIG. n°10 - Ubicación de los mandos en la placa

5.2 - MANDOS EN LOS TOSTADORES
Los mandos están ubicados como se ve en la figura aquí abajo.

1-Temporizador, para la regulación del tiempo de cocción.

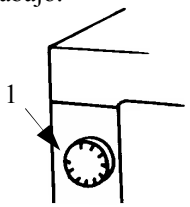


FIG. n°11 - Ubicación de los mandos en los tostadores

5.3 - PRIMERA UTILIZACIÓN DEL APAREJO
El aparejo se entrega con las superficies de acero protegidas por una lámina delgada antirayas.
Antes de hacer funcionar el aparejo se debe cuidadosamente quitar esta lámina delgada y eventuales resíduos de pegamento.
Para tales operaciones se recuerda no usar utensillos con puntas, sustancias abrasivas o inflamables.
Los aislantes térmicos empleados en la construcción del aparejo y resíduos de grasas debidos a la elavoración mecánica, calentándose producen humo, que por este motivo es que **se debe hacer funcionar el aparejo la primera vez, en vacío y a la máxima potencia durante 15-20 minutos, en un ambiente abierto.**
***ATENCIÓN*:** El producto que se debe cocinar se apoya sobre las placas o introducido en los tostadores yá calientes, prestando atención de los riesgos resíduos que se refieren al peligro de quemado.
Para cargar el producto seguir el siguiente procedimiento:

CAP. 5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA pág. 14
5.1 - MANDOS
5.2 - PRIMERA UTILIZACIÓN DEL APAREJO

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pág. 15
6.1 - GENERALIDAD

CAP. 7 - MANTENIMIENTO pág. 16
7.1 - GENERALIDAD
7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
7.3 - TUBOS DE CUARZO (TOSTADOR)

CAP.8 - ELIMINACIÓN pág. 16
8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
8.2 - ELIMINACIÓN

ÍNDICE DE LAS FIGURAS

FIG. n°1 - Vista general de la máquina pág. 6
FIG. n°2 - Dibujo del espacio ocupado pág. 6
FIG. n°3 - Descripción del embalaje pág. 8
FIG. n°4 - Placa técnica - matrícula pág. 9
FIG. n°5 - Esquema eléctrico de las PLACAS: PDM/R/L/X; P2L pág. 10
FIG. n°6 - Esquema eléctrico de las PLACAS: TOP R/L/X pág. 11
FIG. n°7 - Esquema eléctrico de las PLACAS: CORT R/L/X CORT CRÊPES; ELIO R/L; P1L pág. 12
FIG. n°8 - Esquema eléctrico de los TOSTADORES: 4Q - 6Q/C pág. 13
FIG. n°9 - Esquema eléctrico de los TOSTADORES: 12Q/C pág. 13
FIG. n°10 - Posición de los mandos sobre las PLACAS pág. 14
FIG. n°11 - Posición de los mandos sobre los TOSTADORES pág. 14
FIG. n°12 - Posición correcta para la utilización pág. 15

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- Los aparejos deben ser utilizados solo por personal formado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en el presente manual.

- En el caso que se deba proceder a una alternacia de personal, ocuparse con tiempo de su formación.

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina de la red de alimentación eléctrica.

- Cuando se interviene para el mantenimiento o para realizar la limpieza de los aparejos, evaluar atentamente los riesgos resíduos.

- Durante el mantenimiento o la limpieza tratar de mantener la mente concentrada en las operaciones que se están realizando.

- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o no íntegro representa un grave peligro de naturaleza eléctrica.

- Si los aparejos hicieran suponer o demostraran un mal funcionamiento se aconseja de no usarlos y de no intervenir directamente para realizar reparaciones; pero si contactar el "Centro de Asistencia".

- Las PLACAS y los TOSTADORES sirven para cocinar, calentar, asar y tostar productos alimenticios. Se aconseja por lo tanto no usar el aparejo para otros usos distintos de los mencionados o para productos que no son alimenticios.

- El constructor está libre de cualquier responsabilidad en los siguientes casos:

⇒ venga manipuleada la máquina por personal no autorizado;
⇒ vengan sustituidos componentes con otros no originales;
⇒ no vengan seguidas **atentamente** las instrucciones presentes en el manual;
⇒ las superficies de la máquina vengan tratadas con productos inadaptos.

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS SOBRE LA MÁQUINA

Por lo que se refiere a las seguridades de naturaleza eléctrica, los aparejos descriptos en este manual responden a la directivas **CEE 73/23, 89/336,** mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** y a las normativas **CEE EN 60335-1, EN 55014.**

A pesar de que las PLACAS y los TOSTADORES están dotados de las medidas de norma para las protecciones eléctricas y mecánicas (ya sea en fase de

4.4 - ESQUEMA ELÉCTRICO DE LOS TOSTADORES (*ver figs. n°8/9*)

4.4.1 - Esquema eléctrico del 4Q y del 6Q/C

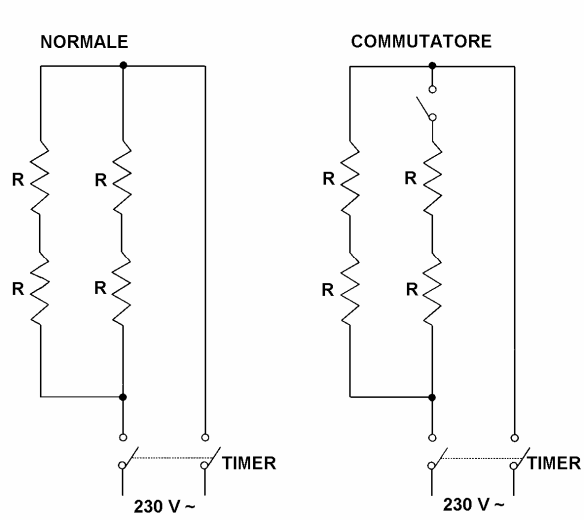


FIG. n°8 - Esquema eléctrico de los TOSTADORES: 4Q; 6Q/C

4.4.2 - Esquema eléctrico de los TOSTADORES: 12Q/C

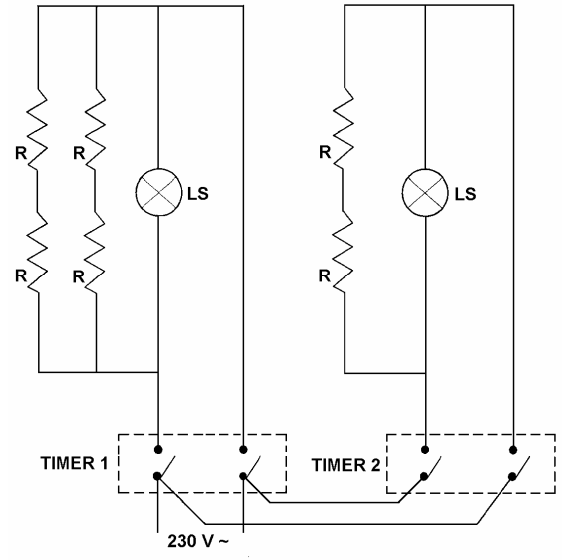
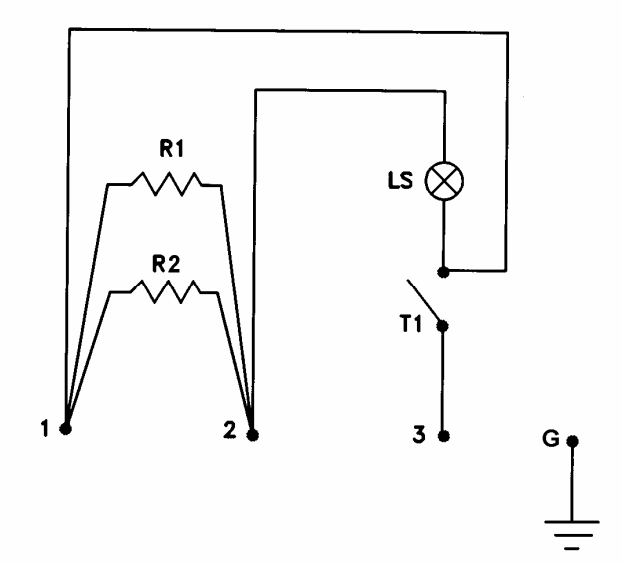


FIG. n°9 - Esquema eléctrico de los TOSTADORES: 12Q/C

4.3.3 - Esquema eléctrico de las PLACAS: CORT R/L/X; CORT CRÊPÊS ELIO R/L; P1L

ESQUEMA ELÉCTRICO

R1 - R2 = RESISTENCIAS
LS = LÁMPADA INDICADORA
T1 = TERMOSTATO



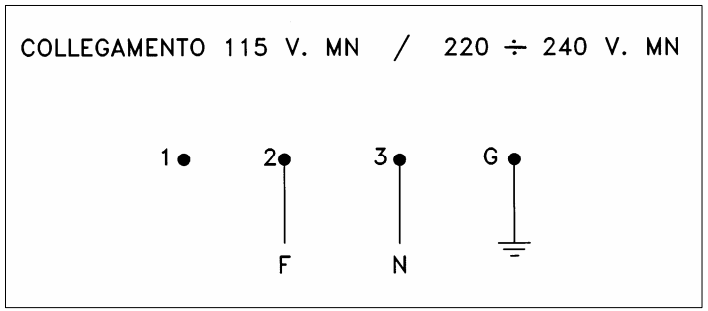


FIG. n°7 - Esquema eléctrico de las PLACAS: CORT R/L/X; CORT CRÊPES; ELIO R/L; P1L

funcionamiento que en la fase de limpieza y mantenimiento), existen sin embargo algunos **RIESGOS RESÍDUOS** (**CEE 89/392 punto 1.7.2**) no eliminables totalmente, señalados en el presente manual bajo la forma de ***ATENCIÓN***. Los mismos se refieren al peligro de quemado que deriva de la operación de carga y descarga del producto, y durante la operación de limpieza de la máquina.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - descripción general

Las PLACAS y los TOSTADORES han sido proyectados y realizados por nuestra empresa con la precisa finalidad de cocinar, calentar, tostar, asar productos alimenticios del tipo (pescado, carne, verdura, etc.) y de garantizar:

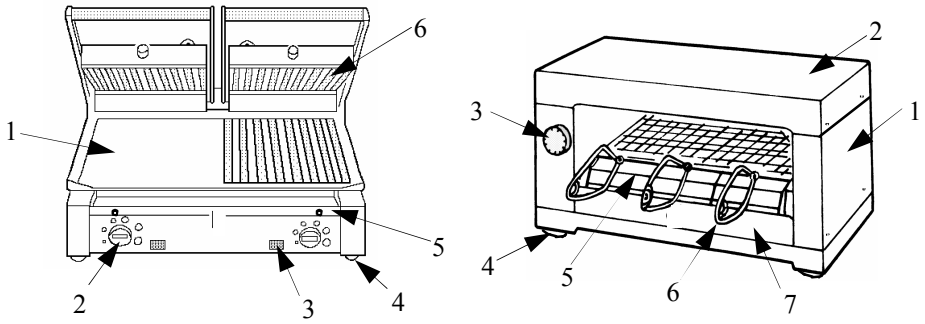
- máxima seguridad en la utilización, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que vienen puestos en contacto con los alimentos;
- mínima disperción del calor producido por las resistencias;
- firmeza y estabilidad de todos los componentes;
- óptima maniobrabilidad.

1.3.2 - características constructivas

Los TOSTADORES están enteramente construidos de acero AISI 430. El mismo garantiza el contacto con los alimentos (higienicidad) y que los ácidos y sales no se peguen al mismo, como también una elevada resistencia a la oxidación.
Las PLACAS PD-R,M,L; CORT R-L; ELIO R-L tienen la estructura de acero inox AISI 430 y las planchas de cocción de hierro fundido especial con un tratamiento de esmalte alimenticio vitrificado, lo que garantiza la higiene y que los ácidos y sales no se peguen, como también una absoluta resistencia a la oxidación.
Las PD-X y las CORT-X tienen la estructura en acero inox AISI 430 y las placas de cocción en acero inox AISI 304.

1.3.3 - Composición de la máquina

FIG. n°1 - Vista general de la máquina



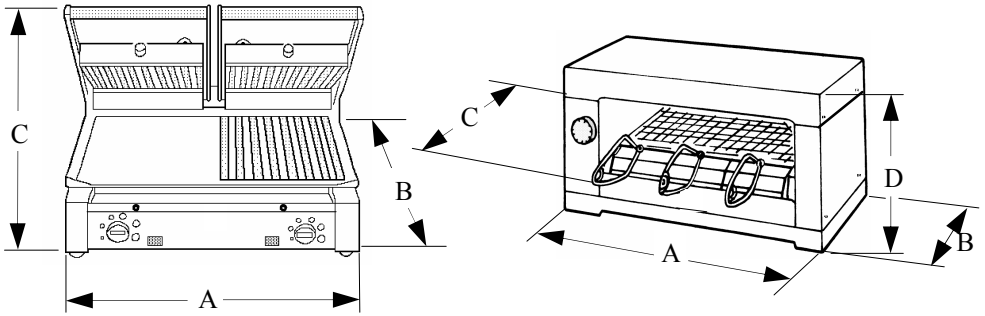
LEYENDA:

	PLACAS	TOSTADORES
1	Placa de cocción inferior	Estructura
2	Termostato	Cobertura superior
3	Lámpada indicadora funcionamiento	Temporizador
4	Patas	Patas
5	Cubeta recolección jugos/salsas	Asador
6	Placa de cocción superior	Pinzas
7		Cubeta para migajas

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

FIG. 2 - Dibujos del espacio ocupado



4.3.2 - Esquema eléctrico de las PLACAS: TOP L/M/R/X

R1 - R2 = RESISTENCIAS
LS = LÁMPARA INDICADORA
T1 - T2 = TERMOSTATOS

ESQUEMA ELÉCTRICO

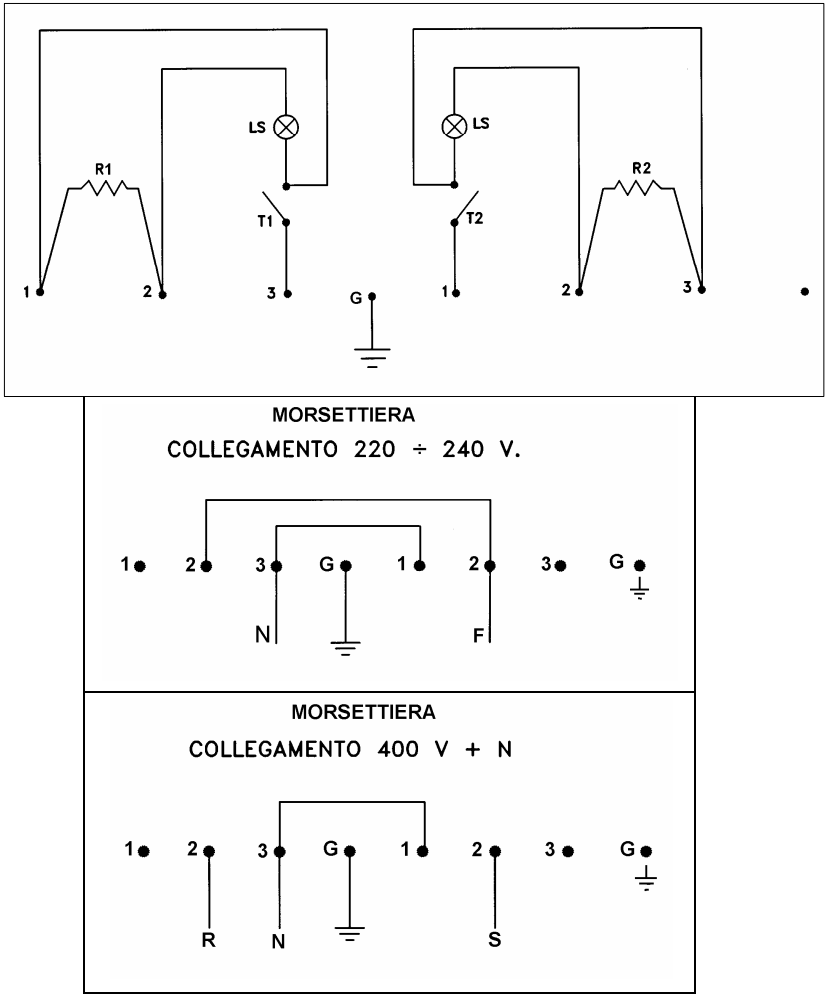


FIG. n°6 - Esquema eléctrico de las PLACAS: TOP L/M/R/X

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO DE LAS PLACAS (*ver figuras n°5/6/7*)

4.3.1 - Esquema eléctrico de las PLACAS: PDM/R/L/X; P2L

R1 - R2 - R3 - R4	=	RESISTENCIAS
LS	=	LÁMPARA INDICADORA
T1 - T2	=	TERMOSTATOS
M1 - 3	=	BORNES

ESQUEMA ELÉCTRICO

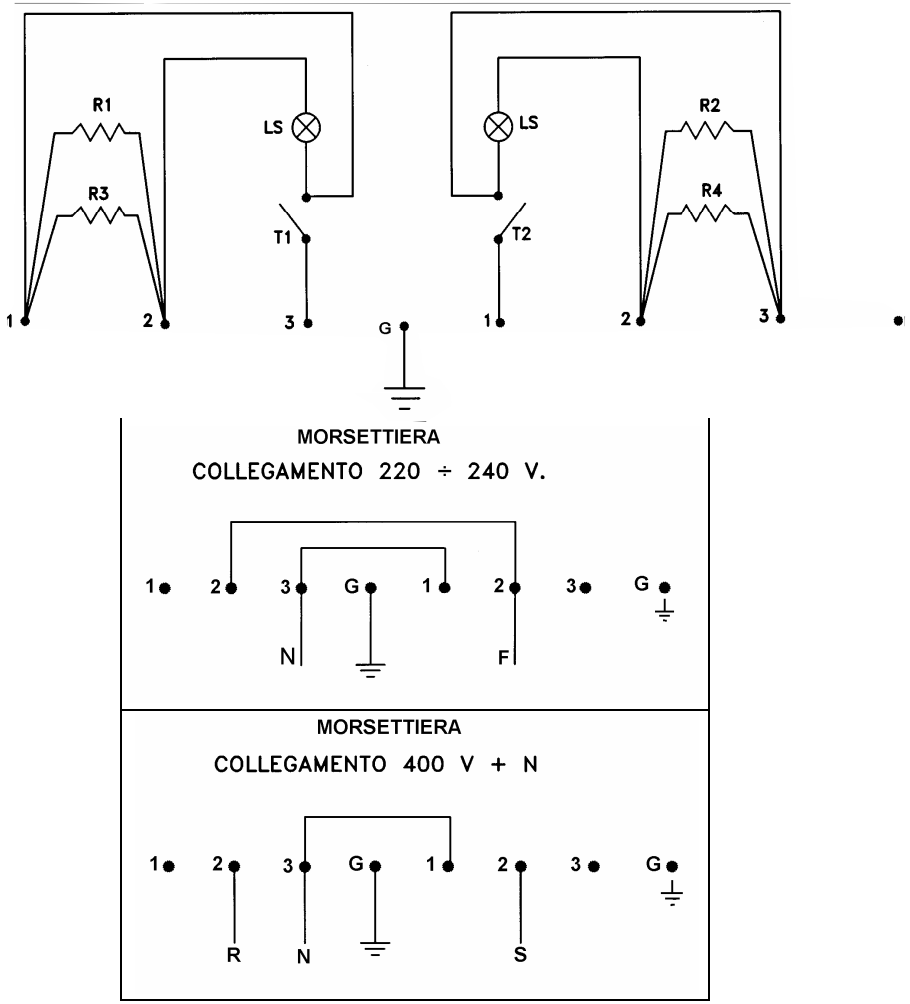


FIG. n°5 - Esquema eléctrico de las PLACAS: PDM/R/L/X; P2L

CUADRO n°1 - Medidas del espacio ocupado y caracts. técnicas de las PLACAS.

Modelos	U.m.	ELIO L/R	CORT L/R/X CORT CRÊ-PES P1L	PD R/L/M/X P2L	TOP R/L/M/X
Longitud A	**mm**	260	380	515	515
Ancho B	**mm**	435	435	435	435
Altura C	**mm**	500	500	500	170
Superficie útil	**mm**	250x255	355x255	500x255	500x255
Alimentación		230V / 50-60Hz 115V / 50-60Hz		230V / 50-60Hz 230-400V / TF+N 50-60Hz	
Potencia	**W**	1550	2050	3100	1700
Peso neto	**Kg**	15	21	31	18

CUADRO n°2 - Medidas del espacio y caracts. técnicas de los TOSTADORES.

Modelos	U.m.	4 Q	6 Q	6 C	12 Q	12 C
Longitud A	**mm**	360	475	475	475	475
Ancho B	**mm**	265	265	265	265	265
Ancho C	**mm**	410	410	410	410	410
Altura D	**mm**	240	240	240	365	365
Capacidad tost.	**n°**	4	6	6	12	12
Alimentación	**Mn**	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Potencia	**W**	1600	2400/2800	2900	3000/3600	4350
Peso neto	**Kg**	6,5	7	7	8	8

***ATENCIÓN*:** Las características eléctricas para las que está predispuesta la máquina, están indicadas en una placa aplicada a un lado de dicha máquina; antes de realizar la conexión eléctrica ver el punto **4.2**.

CAP. 3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA

3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA (*ver FIG. n°3*)
Las PLACAS y los TOSTADORES salen de nuestros depósitos cuidadosamente embalados.
El embalaje de las **placas** está constituido por
a) caja externa de cartón resistente + rellenos internos;
b) la máquina;
c) el presente manual;
d) rascador o cepillo (f) en base al modelo;
e) certificado de conformidad **CE**;

El embalaje de los **tostadores** está constituido por:
a) caja externa de cartón resistente + rellenos internos;
b) la máquina;
c) el presente manual;
e) certificado de conformidad **CE**;
g) las pinzas;
h) las rejillas de protección.

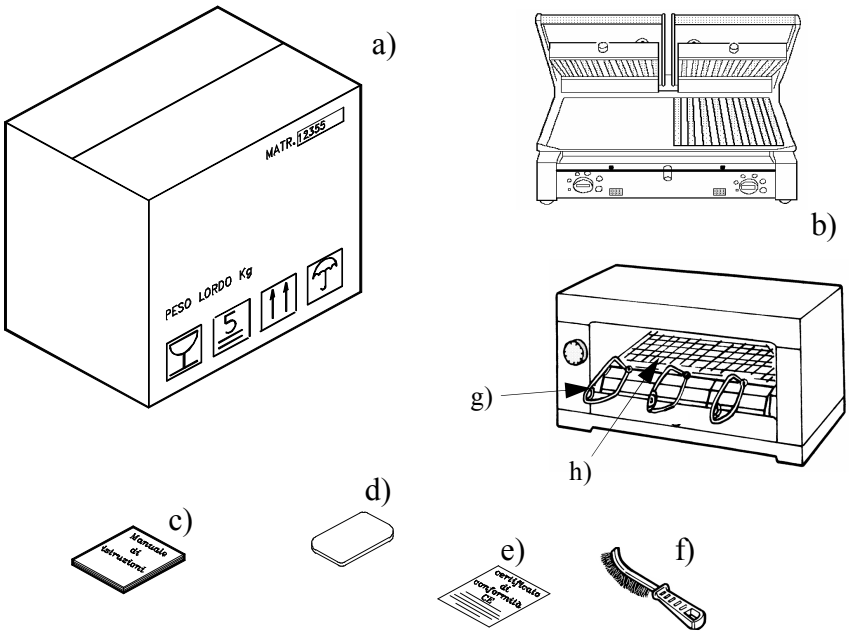


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN EL RECIBIMIENTO
En el momento que se recibe el bulto, si el mismo no presenta daños externos, proceder con la abertura controlando que en su interior se encuentre todo el material (*ver FIG. n°3*). Si en cambio en el acto de la entrega del bulto el mismo presenta señales de maltratos, golpes o caidas, es necesario hacer notar al transportista el daño, y dentro de los 3 días de la fecha de entrega, indicada en los documentos, redactar un informe preciso de los daños que eventualmente ha sufrido la máquina. ¡¡**No volcar el embalaje!!** En el momento del transporte asegurarse que venga sostenido fuertemente desde los 4 ángulos (mantiéndolo paralelo al suelo).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE
Los componentes del embalaje (cartón, eventuales palets, flejes de plástico y piliestireno) son productos que se pueden asimilar con los deshechos sólidos urbanos; por esta razón se los puede eliminar sin dificultad.
En el caso que la máquina se instale en paises en los cuales existen normas particulares, eliminar los embalajes según cuanto está prescripto por las normas en vigor.

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

4.1 - UBICACIÓN DE LA MÁQUINA
El plano sobre el cual va situado el aparejo debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en el *Cuadro 1-2*, y tener una capacidad suficiente, tiene que estar bien nivelado, seco, liso, fuerte, estable y tiene que estar a una altura del suelo de 80 cm.
Además el aparejo debe ser ubicado en un ambiente con una humedad máxima 75% no salina y a una temperatura comprendida entre +5°C y +35°C; y siempre en un ambiente que no cree interrupciones funcionales del mismo.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA
El aparejo se suministra con un cable de alimentación de una medida adapta a la potencia absorbida con un enchufe.
Para la conexión respetar las indicaciones que se señalan en la placa técnica - matrícula (*ver FIG. n°4*). Asegurarse en este momento, que la instalación/descarga de tierra funcione perfectamente.
Controlar además que los datos señalados en la placa técnica-matrícula (*ver FIG. n°4*) correspondan a los datos señalados en los documentos de entrega y de acompañamiento, y que el interruptor seccionador y el enchufe resulten de fácil acceso durante el uso del aparejo.

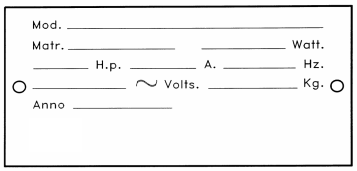


FIG.n°4 - Placa técnica-matrícula